

Canistrelli au goût de clémentine

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 personnes

- 300 g de farine de blé
- 200 g de farine de châtaignes
- 300 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile de tournesol
- 25 cl de jus de clémentine
- Le zeste de 1 orange non traitée

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Mélangez les farines avec le sucre et la levure. Creusez un puits au centre et versez l'huile et le jus de clémentine. Malaxez bien l'ensemble avec les doigts. Ajoutez les zestes d'orange finement émincés et mélangez de nouveau.

Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, déposez une seconde feuille sur le dessus et aplatissez l'ensemble avec un rouleau à pâtisserie. Découpez des carrés réguliers et pas trop épais.

Enfourez et laissez cuire 30 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

